

Zum Starten

Haussalat quer Beet mit hausgemachtem Dressing nach Wahl	14
Cesar Salat mit Speck und Ei	18
Tataki vom Thunfisch auf Avocado- und Mangosalat	26
Burrata auf bunten Tomaten mit Datteln und Pinienkernen auch vegan mit Tofu möglich	24
Vitello Tonnato	26
Crevettencocktail auf Avocado	26
Tatar vom Bündner Kalb mit Tomatencrème und Parmesan	29
Gänseleberterrine auf Aprikosen-Lavendel Chutney und Brioche	32

Suppen

Kartoffel Lauchcrèmesuppe	14
Gurkenkaltschale mit Lachsrosette	16
Tomatencrèmesuppe	14

Davor oder Mittendrin

Hausgemachte Fettuccine la Martina mit getrockneten Tomaten und Salsiccia	22	28
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi Basilikum, Minze und Salbei mit gebratenen Kräuterseitlingen	24	34
Blätterteigpastetli mit frischen Waldpilzen, Rahmsauce und Marktgemüse	20	26
Handgemachte Capuns mit Bündner Käserahmsauce und Trockenfleisch	25	31

Vom Grill mit Buchenholz

Grillspiess La Martina mit verschiedenen Fleischsorten	38
Grillspiess für unsere Vegetarier und Veganer mit Gemüse und Tofu	29
Rosa gebratenes Angus Rindsfilet lady 150gr / men 200gr	49 59
«Surf and Turf» Rindsfilet 150gr trifft Hummer	64
Einheimisches Kalbskotelette rosa grilliert 400gr	69
Rosa gebratenes Entrecôte 200gr vom Rind mit Café de Paris nach Art des Hauses	52
Maispouletbrüstli knusprig grilliert	39
Curry Wurst La Martina mit feinster Kalbsbratwurst aus Klosters	27
Zarte Spare Rips vom Grill	39
Goldbrasse mit Granatapfel-Orangenöl	44

Dazu servieren wir Marktgemüse und unsere Hausgemachten Saucen

Beilagen zur Auswahl: Kartoffelgratin, Pommes mit Bergkräutersalz, Fettuccine, Süsskartoffelpurée

Preise in CHF inkl. MWST

FISCH- UND FLEISCHDEKLARATION

Erstklassige Qualität hat für uns einen hohen Stellenwert.

Wenn immer möglich wollen wir unsere Bauern und Metzger in der Region unterstützen.

Lieferanten:

Molkerei Produkte: Molkerei Davos, Jumi Emmental

Gemüse/Früchte: Waser Früchte AG, Beiner AG

Brot: Bäckerei Schneider Davos

Fleisch/Fisch: Bianchi Zufikon und Rageth Landquart, Spiess Davos, Paul Fopp

Trockenfleisch und Wurstwaren: Fleischzentrum Klosters und Familie Paul Fopp Davos

Herkunft

Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz, Davos

Rindfleisch: Australien*

Geflügel: Frankreich

Wild: Schweiz/Österreich

Fisch: Canada/US, Vietnam*

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Die Jugendschutzbestimmungen verbieten es uns, an unter 16-jährige alkoholische Getränke und an unter 18-jährige gebrannte Wasser, Aperitifs und Alcopops auszuschenken oder zu verkaufen. Wir halten uns an diese Bestimmungen und sind ermächtigt, zur Kontrolle einen Ausweis zu verlangen